



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протокол № 8 від 30 квітня 2020 р.
засідання вченої ради НУБіП України

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09.2020 р.

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»

Кваліфікація: лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості
сільськогосподарських і харчових продуктів

Київ – 2020

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма (ОПП) для підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» містить обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти; перелік компетентностей випускника; нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання; форми атестації здобувачів вищої освіти; вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

Розроблено проектною групою у складі:

1. **Шевченко Лариса Василівна**, доктор ветеринарних наук, професор кафедри ветеринарної гігієни ім. проф. А.К. Скороходька, гарант програми.
2. **Якубчак Ольга Миколаївна**, доктор ветеринарних наук, професор кафедри ветеринарної гігієни ім. проф. А.К. Скороходька
3. **Таран Тетяна Володимирівна**, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри ветеринарної гігієни ім. проф. А.К. Скороходька.
4. **Галабурда Марія Алімівна**, кандидат ветеринарних наук, доцент ветеринарної гігієни ім. проф. А.К. Скороходька

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів (за наявності):

1. **Меженський Андрій Олександрович**, кандидат ветеринарних наук, доцент, заступник директора Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики і ветеринарно-санітарної експертизи.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» із змінами згідно з Постановою КМ № 509 від 12.06.2019, Постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» з урахуванням Положення «Про освітні програми у Національному університеті біоресурсів і природокористування України» затвердженого протоколом Вченої ради НУБІП України № 7 від 28.02.2018 р., наказу НУБІП України «Про розроблення освітніх програм підготовки бакалаврів і магістрів в університеті для вступників 2019 р.» від 21.02.2019 р. № 161.

Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого освітнього закладу та структурного підрозділу	Національний університет біоресурсів і природокористування України Факультет ветеринарної медицини
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів
Офіційна назва освітньої програми	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом магістра, одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1,5 років
Наявність акредитації	Акредитована. Сертифікат про акредитацію Серія УД № 11007718. Наказ МОН України від 08.01.2019 р. №13, Термін дії сертифіката до 1 липня 2024 року.
Цикл/рівень	НПК України – 8 рівень, FQ -EHEA - другий цикл, EQF-LLL – 7 рівень
Передумови	Наявність ступеня бакалавр
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	Термін дії освітньо-професійної програми до 1 липня 2024 року.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://nubip.edu.ua/node/46601
2 - Мета освітньо-професійної програми	
Підготовка висококваліфікованих фахівців у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, формування здатності лікаря ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів застосовувати набуті знання, уміння, навички щодо контролю гігієнічних вимог на всіх етапах розведення, утримання, експлуатації тварин, а також виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації (обігу) харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, здійснення державного моніторингу, зокрема за показниками безпечності та окремими показниками якості, а також підготовки та захисту курсових і магістерської робіт.	
3 - Характеристика освітньо-професійної програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 21 «Ветеринарна медицина» Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна спрямована на опанування системою знань, умінь та навичок, необхідних і достатніх для висококваліфікованої фахової діяльності в сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Другий (освітньо-професійний) рівень вищої освіти за Законом України «Про вищу освіту», восьмий кваліфікаційний рівень Національної рамки кваліфікацій.

	<p>Загальний: здобуття поглиблених теоретичних знань та практичних навичок у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</p> <p>Спеціальний: засвоєння компетенцій, необхідних для фахової діяльності в сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; загальні засади методології професійної та наукової діяльності щодо системи санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на забезпечення безпечності, збереження якості й придатності до споживання харчових продуктів; а також науково-орієнтований підхід до аналізу ризиків на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного та патологічного матеріалу, фармакологічних та біологічних препаратів, засобів ветеринарної медицини, засобів догляду за тваринами та побічних продуктів, запобігання забрудненню довкілля через об'єкти санітарних заходів, дотримання вимог санітарного законодавства, виконання фітосанітарних заходів, обігу пестицидів та агрохімікатів, використання біологічних контрольних організмів, а також державний контроль на агропродовольчих ринках, торговельних мережах, на державному кордоні і транспорті, в зонах промислу тварин тощо.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня складова програми. Програма реалізується студентом за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».</p> <p>Програма передбачає 90 кредитів ЄКТС, з яких 29 обов'язкові дисципліни, що передбачають набуття студентом загальнонаукових, фахово-орієнтованих, світоглядних, а також фахових та мовних компетенцій, універсальних навичок виконавця й керівника та базових навичок дослідника. 46 кредитів становлять вибіркові дисципліни. Ще 15 кредитів – інші види робіт. Дисципліни циклу професійної підготовки формують фахівця в галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи, компетентного в питаннях державного (внутрішнього) контролю санітарних заходів, проведення аудиту, моніторингу, а також володіння компетенціями дослідника й управлінця.</p> <p>Наукова складова програми. Наукова складова освітньо-професійної програми передбачає здійснення власних наукових досліджень під керівництвом одного або двох наукових керівників з відповідним оформлення одержаних результатів у</p>

	<p>вигляді курсових та магістерської робіт. Ця складова програми не вимірюється кредитами ЄКТС, а оформляється окремо у вигляді індивідуальних планів наукової роботи студента і є складовою частиною навчального плану.</p> <p>Особливістю наукової складової освітньо-професійної програми підготовки магістрів зі спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» є те, що окремі складові власних наукових досліджень студенти мають можливість виконувати під час виробничої практики, а також практичних занять з дисциплін професійної підготовки.</p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p>Подальше навчання за обраною спеціальністю та здобуття третього освітнього рівня – доктор філософії.</p> <p>Посади згідно класифікатора професій України:</p> <ul style="list-style-type: none"> -головний лікар ветеринарної медицини (1237.1); -лікар ветеринарної медицини з гігієни та санітарії (код КП – 2223.2); -лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів (код КП – 2223.2); -лікар ветеринарної медицини м'ясопереробних підприємств (код КП – 2223.2); -начальник (заступник) Головного управління Держпродспоживслужби області (міста, району) (1229.3), - головний інспектор державного контролю (1229.1); - головний державний аудитор (1229.1); - молодший науковий співробітник (ветеринарна медицина) (2223.1); - науковий співробітник (ветеринарна медицина) (2223.1); -завідувач лабораторії (1229.4). <p>Місце працевлаштування.</p> <p>Міністерства і відомства України, структурні підрозділи органів державної влади, вітчизняні та іноземні фірми і представництва, комерційні структури, які працюють у сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; установи системи державної та приватної ветеринарної медицини, які здійснюють державний і внутрішній (власний контроль) гігієнічних вимог в умовах ферм (тваринницьких потужностей) під час виробництва, переробки, транспортування, зберігання та реалізації харчових продуктів і кормів; застосовують ризик-орієнтований підхід на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів,</p>

	<p>репродуктивного та патологічного матеріалу, фармакологічних та біологічних препаратів, засобів ветеринарної медицини, засобів догляду за тваринами та побічних продуктів, запобігання забрудненню довкілля через об'єкти санітарних заходів, дотримання вимог санітарного законодавства, виконання фітосанітарних заходів, обігу пестицидів та агрохімікатів, використання біологічних контрольних організмів, а також державний контроль на агропродовольчих ринках, торговельних мережах, на державному кордоні і транспорті, в зонах промислу тварин тощо.</p>
Подальше навчання	<p>Навчання для розвитку та самовдосконалення у науковій та професійній сферах діяльності, а також інших споріднених галузях наукових знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підготовка на 8-ому рівні НРК України. PhD «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»; «Ветеринарна медицина»; - навчання на 8-ому рівні НРК України у споріднених галузях наукових знань; - освітні програми, дослідницькі гранти та стипендії (у тому числі і закордоном), що містять додаткові освітні компоненти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	<p>Підхід до викладання та навчання передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - впровадження активних методів навчання та засвоєння професійних навиків, що забезпечують особистісно-зорієнтований підхід і розвиток критичного мислення у студентів; - тісна співпраця студентів з викладачами та науковцями, задіяними у сфері ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; - підтримка та консультування студентів з боку науково-педагогічних та наукових працівників НУБіП України і галузевих науково-дослідних інститутів; залучення до консультування студентів визнаних фахівців-практиків ветеринарної науки; - інформаційну підтримку щодо участі студентів у конкурсах на одержання іменних стипендій, премій, грантів (у тому числі міжнародних); - сприяння участі студентів у студентських наукових олімпіадах, конкурсах, організовуваних профільним Міністерством та Міністерством освіти і науки України; - залучення студентів до виконання окремих завдань в розрізі бюджетних та ініціативних науково-дослідних робіт.
Оцінювання	<p>Освітня складова програми. Система оцінювання знань за дисциплінами освітньо-професійної програми складається з поточного та підсумкового контролю.</p>

	<p><i>Поточний контроль</i> знань студентів проводиться в усній (опитування за результатами опрацьованого матеріалу) та письмовій (підсумкові роботи по завершенню опанування модулем) формах.</p> <p><i>Підсумковий контроль</i> знань у вигляді екзамену/заліку проводиться у письмовій формі з подальшою усною співбесідою.</p> <p>У межах навчальних дисциплін позитивні оцінки з поточного і підсумкового контролю можуть виставлятися автоматично, якщо студентом набрана необхідна кількість балів та він виявив бажання отримати відповідну оцінку.</p> <p>Наукова складова програми. Оцінювання наукової діяльності студентів здійснюється на основі кількісних та якісних показників, що характеризують рівень відповідності наукової праці вимогам, що висуваються до згаданих робіт. Захист наукових робіт студентів та оцінювання рівня їх якості відбувається відповідно до вимог, що висуваються до такого типу наукових робіт.</p>
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог
Загальні компетентності (ЗК)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу. 2. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. 3. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні. 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. 7. Здатність мотивувати людей для здійснення спільної мети, виявляти ініціативу та підприємливість. 8. Здатність спілкуватися іноземною мовою. 9. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності). 10. Знання та розуміння предметної галузі та професії. 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. 12. Прагнення до збереження навколишнього середовища

**Спеціальні (фахові,
предметні) компетентності
(СК)**

1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.
2. Здатність володіти методиками роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.
3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забоєм тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.
4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.
5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.
6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».
7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.
8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.
9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління

(КТУ) під час виробництва продукції.

10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

11. Організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

13. Здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за виробництвом та обігом кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, володіти методиками їх дослідження та проводити їх санітарне оцінювання.

14. Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

15. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

16. Здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей, які проводять збір, обробку, знешкодження (знезараження), видалення, утилізацію та знищення побічних продуктів тваринницьких підприємств (потужностей), об'єктів ветеринарної медицини, переробної промисловості тощо.

17. Проводити судово-ветеринарну експертизу згідно з чинним законодавством.

18. Контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

19. Здатність вирішувати питання загальної ветеринарної превенції на підприємствах з

	<p>виробництва і переробки продукції тваринництва, яка охоплює ветеринарно-санітарне оцінювання систем і способів утримання тварин, безпечності кормів, кормових добавок тощо, технологічного обладнання, способів догляду, годівлі, а також забезпечення належного санітарного стану тваринницьких потужностей.</p> <p>20. Володіти знаннями з біобезпеки та біоетики, морально-етичними нормами, правилами і принципами використання біологічних агентів тощо.</p>
7 - Програвні результати навчання	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. 2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи. 3. Демонструвати розуміння щодо годівлі та гігієни тварин, клінічної діагностики хвороб тварин, етіології, патогенезу та епізоотології заразних захворювань тварин, зокрема транскордонних, основ епідеміології; гігієнічних умов утримання та експлуатації тварин для організації та здійснення передзабійної підготовки і гуманного забою тварин, проведення післязабійного інспектування продуктів забою тварин, забезпечення простежуваності. 4. Установлювати зв'язок між хворобами різної етіології та здійсненням державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях та аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. 5. Проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно-правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання. 6. Володіти загальноприйнятими методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я». 7. Застосовувати знання та практичні навички щодо основ організації ветеринарної справи, справочинства, ветеринарної деонтології, психології.

8. Проводити наукові дослідження, здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів, оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій.

9. Здійснювати стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпеки харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

10. Оцінювати проведення державного аудиту на підконтрольних потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів тощо у разі застосування системи менеджменту безпеки харчових продуктів (НАССР/ISO 22000) або процедур, заснованих на НАССР, та контролювати систему моніторингу для кожної КТУ під час виробництва продукції, моніторингу ветеринарних, імунобіологічних препаратів, забруднювачів у харчових продуктах та кормах.

11. Брати участь у плануванні виробничо-фінансової діяльності підконтрольних потужностей за ринкових відносин, а також контролювати дотримання гігієнічних вимог під час виробництва безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок, керуючись чинними нормативно-правовими актами України з урахуванням вимог Кодексу Аліментаріус та «гігієнічного пакету» ЄЕС, а також іншими міжнародними нормативно-правовими актами.

12. Обґрунтовувати доцільність організації та проведення державного (внутрішнього) контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, зокрема на агропродовольчих ринках, кормів, кормових добавок, преміксів, штамів мікроорганізмів, репродуктивного і патологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини, побічних продуктів, тварин тощо згідно з чинними нормативно-правовими актами.

13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

14. Інтерпретувати результати контролю гігієнічних

	<p>вимог виробництва кормів, кормових добавок, преміксів, володіння методами під час оцінки їх безпечності та якості відповідно до чинних нормативно-правових актів.</p> <p>15. Ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.</p> <p>16. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог на потужностях за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією (обігом) харчових продуктів тваринного походження; збором, утилізацією та знищення побічних продуктів забою тварин, непридатних до споживання.</p> <p>17. Здійснювати державний (внутрішній) контроль гігієнічних вимог за технологічними процесами первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, а також здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.</p> <p>18. Здійснювати судово-ветеринарну експертизу у випадках, передбачених чинним законодавством та гарантувати достовірність її результатів.</p> <p>19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.</p> <p>20. Забезпечувати об'єктивність та достовірність проведення ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, а також дотримання належного санітарного стану тваринницьких об'єктів, зберігання кормів і кормових добавок, експлуатацією технологічного обладнання.</p> <p>21. Володіти питаннями біобезпеки та біоетики, дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів використання біологічних агентів і захисту населення від особливо небезпечних патогенів.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Всього науково-педагогічних працівників – 97, у т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - академіки, член-кореспонденти НАН України та НААН України – 3; - академіки громадських академій – 16; - доктори наук, професори – 30; - кандидати наук, доценти – 67.
Матеріально-технічне забезпечення	<p>Професійну підготовку фахівців із спеціальності забезпечує професорсько-викладацький склад</p>

	<p>факультету ветеринарної медицини. Кафедри забезпечують навчальний процес методичними та інформаційними матеріалами в достатньому обсязі від нормативних потреб.</p> <p>Випускаючою кафедрою із спеціальності є кафедра ветеринарної гігієни ім. проф. А.К. Скороходька.</p> <p>Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема 2 навчальних лабораторій та 2 навчально-науково-виробничих лабораторій, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами.</p> <p>Наявна вся необхідна соціально-побутова інфраструктура, кількість місць у гуртожитках відповідає вимогам.</p> <p>Для проведення інформаційного пошуку та обробка результатів є спеціалізовані комп'ютерні класи, де наявне спеціалізоване програмне забезпечення та необмежений відкритий доступ до Інтернет-мережі.</p> <p>Навчальні лабораторії і аудиторії забезпечено сучасною технікою та обладнанням, комп'ютерними класами, бібліотекою, а практика студентів буде здійснена на базі провідних підприємств з виробництва, переробки, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів як в Україні, так і в країнах Євросоюзу.</p>
<p>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</p>	<p>Офіційний веб-сайт https://nubip.edu.ua містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти. Всі зареєстровані в університеті користувачі мають необмежений доступ до мережі Інтернет.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на освітньому порталі «Навчальна робота»: https://nubip.edu.ua/node/46601.</p> <p>Бібліотечний фонд багатогалузевий, нараховує понад один мільйон примірників вітчизняної та зарубіжної літератури, у т.ч. рідкісних видань, спеціальних видів науково-технічної літератури, авторефератів дисертацій (з 1950 р.), дисертацій (з 1946 р.), більше 500 найменувань журналів та більше 50 назв газет. Фонд комплектується матеріалами з сільського та лісового господарства, економіки, техніки та суміжних наук.</p> <p>Бібліотечне обслуговування читачів проводиться на 8 абонементів, у 7 читальних залах на 527 місць, з яких: 4 галузеві, 1 універсальний та 1 спеціалізований читальний зал для викладачів, аспірантів та магістрів (Reference Room); МБА; каталоги, в т.ч. електронний (понад 206292 одиниць</p>

	<p>записів); бібліографічні картотеки (з 1954 р.); фонд довідкових і бібліографічних видань. Щорічно бібліотека обслуговує понад 40000 користувачів, у т.ч. 14000 студентів. Книговидача становить понад 1 млн примірників на рік.</p> <p>Читальні зали забезпечені бездротовим доступом до мережі Інтернет. Всі ресурси бібліотеки доступні через сайт університету: https://nubip.edu.ua.</p> <p>Цифрова бібліотека НУБіП України була створена у листопаді 2019 р., доступна з мережі Інтернет та містить зараз 790 повнотекстових документи, серед них: 150 навчальних підручників та посібників; 117 монографій; 420 авторефератів дисертацій; 98 оцифрованих рідкісних та цінних видань з фондів бібліотеки (1795-1932 рр.).</p> <p>Важливим електронним ресурсом також є електронна бібліотека (з локальної мережі університету), де є понад 6409 повнотекстових документів (підручників, навчальних посібників, монографій, методичних рекомендацій).</p> <p>З січня 2017 р. в НУБіП України відкрито доступ до однієї із найбільших наукометричних баз даних Web of Science.</p> <p>З листопада 2017 року в НУБіП України відкрито доступ до наукометричної та універсальної реферативної бази даних SCOPUS видавництва Elsevier. Доступ здійснюється з локальної мережі університету за посиланням https://www.scopus.com.</p> <p>База даних SCOPUS індексує близько 22000 назв різних видань (серед яких 55 українських) від більш ніж 5000 видавництв.</p> <p>Матеріали навчально-методичного забезпечення освітньо-професійної програми викладені на навчально-інформаційному порталі НУБіП України http://elearn.nubip.edu.ua.</p>
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між НУБіП України та закладами вищої освіти України.
Міжнародна кредитна мобільність	У 2017 році укладено 3 нові угоди про співробітництво у рамках Програми «Еразмус+»: «Кредитна мобільність» за результатами конкурсу 2016-2021 років університет уклав Міжінституційні угоди на реалізацію академічної мобільності із 20 європейськими університетами: Латвійський сільськогосподарський університет; Університетом екології та менеджменту в Варшаві, Польща; Варшавський університет наук про життя, Польща; Університетом Александраса Стульгінскіса, Литва; Університет Агрисуп, Діжон, Франція; Університетом Фоджа, Італія; Університет Дікле, Туреччина; Технічний університет Зволен, Словаччина; Вроцлавський університет наук про життя, Польща;

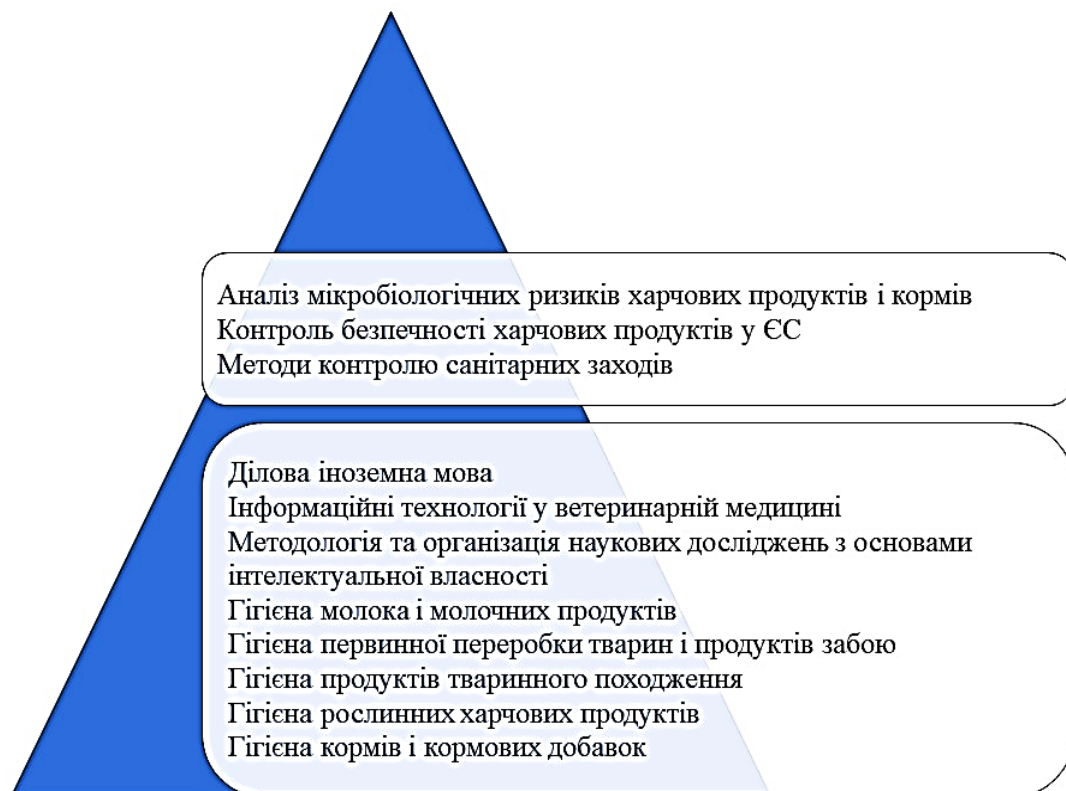
	<p>Вища школа сільського господарства м Лілль, Франція; Університет короля Міхаїла 1, Тімішоара, Румунія; Університет прикладних наук Хохенхайм, Німеччина; Норвезький університет наук про життя. Норвегія; Шведський університет сільськогосподарських наук, UPSALA; Університет Ллейда, Іспанія; Університет прикладних наук Вайєнштефан-Гріздорф, Німеччина; Загребський університет, Хорватія; Неапольський Університет Федеріка 2, Італія; Університетом м. Тарту, Естонія; Словацьким аграрним університетом, м. Нітра.</p>
<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</p>	<p>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти проводиться на загальних умовах з додатковою мовною підготовкою.</p>

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОПП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 1.	Ділова іноземна мова	5	залік
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>			
ВБ 1.	Дієтологія та утримання дрібних домашніх тварин	4	залік
ВБ 2.	Безпечність та якість харчових продуктів	4	залік
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ			
Обов'язкові компоненти ОПП			
ОК 2.	Гігієна молока і молочних продуктів	5	екзамен
ОК 3.	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	5	екзамен
ОК 4.	Гігієна продуктів тваринного походження	6	екзамен
ОК 5.	Гігієна рослинних харчових продуктів	4	залік
ОК 6.	Гігієна кормів і кормових добавок	4	залік
Вибіркові компоненти ОПП			
<i>Вибірковий блок за вибором за спеціальністю</i>			
<i>Вибірковий блок 1</i>			
ВБ 1.1	Інформаційні технології у ветеринарній медицині	3	залік
ВБ 1.2	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	3	залік
<i>Вибірковий блок 2 «Безпечність та якість харчових продуктів і кормів»</i>			
ВБ 2.1	Аналіз мікробіологічних ризиків харчових продуктів і кормів	4	екзамен
ВБ 2.2	Контроль безпечності харчових продуктів у ЄС	12	екзамен
ВБ 2.3	Методи контролю санітарних заходів	16	екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		29	
Загальний обсяг вибірових компонентів		46	
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ			
ОК 7	Виробнича практика	10	диференційний залік
ОК 8	Підготовка та захист магістерської роботи	5	Захист роботи
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОПП		90	

2.2. Структурно-логічна схема підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» проводиться у формі захисту кваліфікаційної магістерської роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня магістра із присвоєнням кваліфікації: лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3
ЗК1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ЗК2	+		+	+				+	+	+	+		
ЗК3	+	+			+	+	+	+	+				+
ЗК4				+	+	+			+	+	+	+	
ЗК5				+		+	+	+	+		+		
ЗК6	+	+	+							+	+	+	
ЗК7										+			+
ЗК8	+										+		
ЗК9	+			+		+	+	+	+	+	+		
ЗК10			+									+	
ЗК11	+			+	+	+	+	+	+	+	+		
ЗК12	+	+	+				+		+	+	+		
СК1	+	+	+			+	+	+	+	+	+		+
СК2		+	+										
СК3				+	+	+	+	+	+			+	
СК4					+						+		
СК5													
СК6				+	+	+	+	+	+				
СК7											+	+	
СК8										+	+		
СК9				+	+	+			+	+	+		
СК10				+			+	+	+	+	+		
СК11													
СК12				+	+			+	+	+	+		
СК13									+				
СК14											+		
СК15					+	+		+	+		+		
СК16	+		+	+		+	+	+	+	+			
СК17													
СК18											+		
СК19	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
СК20										+			

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньо-професійної програми

	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ВБ 1	ВБ 2	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 2.1	ВБ 2.2	ВБ 2.3
ПРН 1		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 2		+	+								+		
ПРН 3				+	+	+	+	+	+			+	
ПРН 4				+	+	+	+	+	+			+	
ПРН 5			+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПРН 6			+							+	+		+
ПРН 7			+			+	+	+			+	+	+
ПРН 8			+								+		
ПРН 9			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН 10											+		
ПРН 11											+		
ПРН 12										+	+	+	
ПРН 13										+	+		
ПРН 14			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН 15	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПРН 16											+		
ПРН 17	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПРН 18				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПРН 19				+	+	+	+	+	+				
ПРН 20		+		+	+	+	+	+	+			+	
ПРН 21		+		+	+	+	+	+	+			+	

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
підготовки фахівців 2020 року вступу

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Галузь знань	21 «Ветеринарна медицина»
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Освітня програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»
Орієнтація освітньої програми	освітньо-професійна
Форма навчання	денна
Термін навчання (обсяг кредитів ЄКТС)	1,5 роки (90)
На основі	ОС «Бакалавр»
Освітній ступінь	«Магістр»
Кваліфікація	лікар ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів

I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти 2020 року вступу
спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»,
освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Рік навчання	2020 рік														2021 рік																																																	
	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень		Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень																					
	31	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	V	7	14	21	VI	5	12	19	26	2	9	16	23												
	5	12	19	26	X	10	17	24	31	7	14	21	28	XII	12	19	26	I	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	IV	10	17	24	V	8	15	22	29	VI	12	19	26	VII	10	17	24	31	7	14	21	28												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52												
I															:	:	-	-	-	-	-	-																					:	:	:	-	-	-	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Рік навчання	2021 рік																																																															
	30				Вересень				Жовтень				Листопад				29		Грудень		27																																											
	VIII	6	13	20	IX	4	11	18	25	1	8	15	22	XI	6	13	20	XII	4	11	18	25	I	1	8	15	22																																					
	4	11	18	25	X	9	16	23	30	6	13	20	27	XII	11	18	25	I	1	8	15	22	I	1	8	15	22																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18																																														
II	x									:	II	II	II	II	//																																																	

Умовні позначення:

	-	теоретичне навчання
:	-	екзаменаційна сесія
-	-	канікули

X	-	виробнича практика
II	-	підготовка магістерської роботи
//	-	атестація здобувачів вищої освіти (захист магістерської роботи)

II. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ п/п	Дисципліни	Загальний обсяг		Форма контролю знань (за сем-ми)			Аудиторні заняття (години)			Самостійна робота	Практична підготовка		Розподіл годин в тиждень за курсами і семестрами			
		Години	Кредитів	Екзамен	Залік	Курсова робота	Всього	Лекції	Лабораторні заняття		Практичні заняття	Навчальна практика	Виробнича практика	1 курс		2 курс
														семестри		
														1	2	3
												кількість тижнів у семестрі				
												15	15	15		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
1	Ділова іноземна мова	150	5		х		45			45	105			3		
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів із переліку дисциплін</i>																
1	Дієтологія та утримання дрібних домашніх тварин	120	4		х		30	15	15		90				2	
2	Безпечність та якість харчових продуктів	120	4		х		30	15	15		90				2	
Всього		240	8		2		60	30	30		180				4	
2. ЦИКЛ СПЕЦІАЛЬНОЇ (ФАХОВОЇ) ПІДГОТОВКИ																
Обов'язкові компоненти ОПП																
1	Гігієна молока і молочних продуктів	150	5	х			45	15	30		105			3		
2	Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою	150	5	х			45	15	30		105			3		
3	Гігієна продуктів тваринного походження	180	6	х			45	15	30		135			3		
4	Гігієна рослинних харчових продуктів	120	4		х		45	15	30		75			3		
5	Гігієна кормів і кормових добавок	120	4		х		45	15	30		75			3		
Всього		720	24	3	2		225	75	150		495			15		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Вибіркові компоненти ОПП																
<i>Вибірковий блок за вибором за спеціальністю</i>																
<i>Вибірковий блок 1</i>																
1	Інформаційні технології у ветеринарній медицині	90	3		x		45	15		30	45			3		
2	Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності	90	3		x		45	15		30	45			3		
Всього		180	6		2		90	30		60	90			6		
<i>Вибірковий блок 2 «Безпечність та якість харчових продуктів і кормів»</i>																
1	Аналіз мікробіологічних ризиків харчових продуктів і кормів	120	4	x	x		60	30	30		60				4	
2	Контроль безпечності харчових продуктів у ЄС	360	12	x			262	108	154		98				10	14
3	Методи контролю санітарних заходів	480	16		x		170	62	108		310				6	10
Всього		960	32	2	2		492	200	292		468				20	24
Загальний обсяг обов'язкових компонентів		870	29	3	8		270	75	150	45	600			18		
Загальний обсяг вибірових компонентів		1380	46	4	5		642	260	322	60	738			6	24	24
3. ІНШІ ВИДИ НАВЧАННЯ																
Підготовка і захист магістерської роботи		150	5													
Практична підготовка		300	10													
Кількість курсових робіт (проектів)																
Кількість заліків					13											
Кількість екзаменів				7				230	352	60	738					
Разом за ОПП		2700	90	7	13		912	335	472	105	1338			24	24	24

III. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

Навчальні дисципліни	Години	Кредити	%
1. Обов'язкові компоненти ОПП	870	29	32
2. Вибіркові компоненти ОПП	1380	46	51
<i>вільного вибору за уподобаннями студентів</i>	240	8	9
<i>вільного вибору за спеціальністю</i>	1140	38	42
3. Інші види навчання	450	15	17
Разом за ОПП	2700	90	100

IV. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Рік навчання	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практична підготовка	Підготовка магістерської роботи	Атестація здобувачів	Канікули	Всього
1	30	5	9			8	52
2	8	1	1	4	1		15
Разом за ОПП	38	6	10	4	1	8	67

V. ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА

№	Вид практики	Семестр	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Виробнича практика	2,3	300	10	10

VI. АТЕСТАЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

№	Складова атестації	Години	Кредити	Кількість тижнів
1	Захист магістерської роботи	30	1	1